



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux individuels

Les classiques

Macaron framboise

Biscuit macaron, crème vanille, framboises et compotée de framboises.

Tarte au citron

Pâte sucrée, crème de noisette cuite, crémeux au citron, gelée citron/menthe, meringue.

Mille-feuilles

(uniquement les samedis)

Pâte feuilletée caramélisée, crème rhum/vanille, chantilly mascarpone.

Croquant chocolat

Biscuit noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, glaçage rocher, chantilly chocolat au lait.

Russe

Biscuit croustillant amande/noisette, crème mousseline au praliné maison.

Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline praliné maison, noisettes grillées.

La noisette

Biscuit noisette, praliné maison, gelée de noisette, ganache montée noisette, glaçage Dulcey.

Tiramisu au café

Croustillant café, biscuit imbibé au café du Pérou, crème mascarpone, cacao.

Fleur cacao

Pâte à choux cacao, crème mousseline au chocolat praliné au gruë de cacao.

Exotique

Croustillant praliné coco, biscuit citron vert, gelée de passion, crémeux fruits exotiques, mousse coco vanille citron vert.

Pomme vanille sarrasin

Croustillant sarrasin, biscuit amande, panna cotta vanille, pommes façon tatin.

Les créations

Fleur de café

Biscuit noisette croustillant imbibé au café, crème au café du Pérou, chantilly au café blanc.

Pistache orientale

Biscuit pistache, croustillant pistache, praliné pistache d'Iran, crémeux pistache d'Iran, mousse à l'eau de fleur d'oranger bio.

Tarte caramel/cacahuètes de Soustons

Sablé breton, crémeux Caramélia, caramel beurre salé, cacahuètes de Soustons grillées, glaçage rocher et ganache montée à la cacahuète.

Dôme citron, noisette et sésame noir

Biscuit noisette, crémeux citron vert, praliné sésame noir et ganache montée citron.

Kidavao Passion

Croustillant riz soufflé, gelée de passion, panna cotta vanille de Madagascar, mousse chocolat Kidavao, glaçage Kidavao.

Finger cacahuètes de Soustons

Biscuit cacahuètes, croustillant cacahuètes, praliné cacahuètes, ganache montée à la cacahuètes de Soustons, fine couche de chocolat craquante, glaçage cacahuètes.

Pour toute demande,
contactez-nous
Tél. 06 70 69 43 18
commandes@patisseriegrange.fr

Pâtisserie Grangé
43 rue Henri IV - 64800 Bénéjacq - France
www.patisseriegrange.fr



Jean-Baptiste Grangé
Artisan pâtissier

Carte du moment

Gâteaux à partager

Le macaron à la framboise

Biscuit macaron, crème mousseline vanille, framboises fraîches, compotée de framboises maison.

Disponible en 6 ou 10 parts

Le Russe

Biscuit amande/noisette, crème au praliné maison.

Disponible en 6/9/12 parts

Le croquant au chocolat

Biscuit noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, glaçage rocher, chantilly chocolat au lait.

Disponible en 6/8/10 parts

L'exotique

Croustillant praliné coco, biscuit citron vert, gelée de passion, crémeux fruits exotiques, mousse coco vanille citron vert.

Disponible en 6/8/10 parts

Le Saint-Honoré Vanille

Pâte feuilletée caramélisée, choux à la crème, crème mousseline vanille et chantilly mascarpone vanillée.

Disponible en 6/8/10/12 parts

Le Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline au praliné maison, noisettes torréfiées, cœur coulant au praliné.

Disponible en 6/8/10 parts

La tarte au citron

Pâte sucrée, crème de noisette cuite, crémeux au citron, gelée citron/menthe, meringue.

Disponible en 6/8/10 parts

Tiramisu au café

Croustillant café, biscuit imbibé au café du Pérou, crème mascarpone, cacao.

Disponible en 6/8/10 parts

Pomme vanille sarrasin

Croustillant sarrasin, biscuit amande, panna cotta vanille, pommes façon tatin.

Disponible en 6/8/10 parts

Les verrines

Mousse au chocolat Valrhona

Mousse au chocolat noir, praliné maison, crumble noisette.

Citron et noisette

Crème brûlée noisette, biscuit noisette, ganache montée au citron.

Fromage blanc fruits rouges

Biscuit amande, crumble, mousse fromage blanc, coulis de fruits rouges.

Tiramisu spéculoos

Mousse tiramisu, spéculoos, café, cacao.

Tiramisu Nutella

Mousse tiramisu, spéculoos, Nutella.

Chocolat liégeois

Crème chocolat, biscuit chocolat, ganache montée vanille.

Les number cakes

Taille unique

8 parts par chiffre ou lettre

Parfum au choix

Nous contacter

Choux, macarons et pièces montées

Nous contacter

Pour toute demande,
contactez-nous

Tél. 06 70 69 43 18

commandes@patisseriegrange.fr

Pâtisserie Grangé

43 rue Henri IV - 64800 Bénéjacq - France

www.patisseriegrange.fr